

REAL PROVISION



FICHA TÉCNICA

País: España

Región: Extremadura - D.O. CAVA

Zona de producción: Almendralejo (Badajoz)

Variedades: 90% Macabeo + 10% Parellada

Crianza (antes del degüelle): 9 meses en botella

Tipos: Brut Nature (azúcar 0-3 g/l) y Brut (azúcar <12g/l)

Botella: tipo Champagne, 750 ml.

Embalaje: caja 6 o 12 botellas

Peso bruto: 9.25Kg. /caja

Palet EUR: 480 bot (80 cs) / **Palet USA:** 600 bot (100 cs)

Real Provisión es un cava fresco y agradable que ofrece aromas cítricos con toques de panadería. Sus finas y persistentes burbujas refrescarán tu paladar y lo llenarán de sensaciones agradables.

Real Provisión se puede disfrutar en cualquier momento, ya sea como aperitivo o acompañando tus mejores platos. Combina bien con platos de cocina mediterránea (arroz, pasta, ensaladas, pescado y carne blanca) y algunos platos de comida asiática (sushi, kimchi, curry y otros).

Se sirve a una temperatura de 6 a 8°C."

Para información y precios (sólo al por mayor):

Isabel Cuevas – Tel.: +34 647 51 66 95 - Email: peninsulawines@hotmail.com